



STARA CYNKOWNIA

DWOREK



Studniówka

2024



W CENIE STUDNIÓWKI:

1. Toast.

Studniówkę rozpoczniemy toastem winem musującym.

2. Napoje.

Zadbamy o napoje! – soki, woda mineralna, kawa i herbata, napoje gazowane firmy Pepsi – bez limitu.

3. Parking.

Gwarantujemy bezpłatny parking.

4. Dekoracja sali.

Dopracowany polonez oraz pięknie przystrojona sala bankietowa to dobry początek udanej imprezy. Dlatego my zajmiemy się dekoracją, a Wam pozostanie prezentacja tańca!

5. Opieka i ochrona.

W ramach Studniówki zapraszamy bezpłatnie dwie osoby na klasę, które będą pełnić opiekę (rodzic lub opiekun). Dodatkowo zapewniamy ochronę.

6. Fotobudka.

Dobra zabawa i pamiątkowe zdjęcia, to połączenie idealne, dlatego w prezencie od Starej Cynkowni fotobudka na 3h!



Pakiet 1
190 zł/osobę
(poniedziałek - czwartek)

TOAST

Toast winem musującym.

GORĄCA KOLACJA I (serwowana)

Roladka drobiowa z suszonymi
pomidorami
w sosie serowym, ziemniaki gotowane
z koperkiem, fasolka szparagowa,
lub
Sakiewka wieprzowa faszerowana mięsem
w sosie z grzybów leśnych, ziemniaczki
pieczone, kapusta czerwona na winie,
lub
Camembert panierowany podany
z żurawiną, ziemniaczki pieczone
w rozmarynie, sałata.

DESER

Ciasto czekoladowe z gruszką
lub
Tiramisu.

ZIMNA PŁYTA (w formie bufetu)

Mięsa pieczone oraz wędliny własnego
wyrobu,
Wybór serów twardych i pleśniowych,
Półmisek wędlin włoskich,
Nuggetsy z dipami
Caprese,
Owoce krojone,
Tymbaliki drobiowe,
Roladki z szynki z musem chrzanowym,
Sałatka jarzynowa,
Sałatka nicejska,
Sałatka orientalna z kuskusem,
Pieczywo własnego wypieku i masło.

GORĄCA PŁYTA (w podgrzewaczach)

Krem z pomidora,
Mini burgery,
Przekąski smażone (cebulka, mozzarella,
warzywa panierowane),
Oscypek w boczku.

GORĄCA KOLACJA II (serwowana)

Żurek z wkładką na maślanec.

GORĄCA KOLACJA III

Barszcz z pasztecikami z ciasta francuskiego.

Na stołach przez cały czas trwania studniówki
Woda w dzbankach, soki, chipsy, paluszki i orzeszki - Bez limitu!



Pakiet 2
205 zł/osobę
(piątek i dni poprzedzające święta)

TOAST

Toast winem musującym.

GORĄCA KOLACJA I (serwowana)

Roladka drobiowa z suszonymi pomidorami
w sosie serowym, ziemniaki gotowane z koperkiem, fasolka szparagowa,
lub
Sakiewka wieprzowa faszzerowana mięsem w sosie z grzybów leśnych, ziemniaczki pieczone, kapusta czerwona na winie,
lub
Camembert panierowany podany z żurawiną, ziemniaczki pieczone w rozmarynie, sałata.

DESER

Ciasto czekoladowe z gruszką
lub
Tiramisu.

ZIMNA PŁYTA (w formie bufetu)

Mięsa pieczone oraz wędliny własnego wyrobu,
Wybór serów twardych i pleśniowych,
Półmisek wędlin włoskich,
Nuggetsy z dipami,
Caprese,
Owoce krojone,
Tymbaliki drobiowe,
Roladki z szynki z musem chrzanowym,
Sałatka jarzynowa,
Sałatka nicejska,
Sałatka orientalna z kuskusem,
Pieczywo własnego wypieku i masło.

GORĄCA PŁYTA (w podgrzewaczach)

Krem z pomidora,
Mini burgery,
Przekąski smażone (cebulka, mozzarella, warzywa panierowane),
Oscypek w boczku.

GORĄCA KOLACJA II (serwowana)

Żurek z wkładką na maślanie.

GORĄCA KOLACJA III

Barszcz z pasztecikami z ciasta francuskiego.



Pakiet 3
225 zł/osobę
(sobota i święta)

TOAST

Toast winem musującym.

GORĄCA KOLACJA I (serwowana)

Roladka drobiowa z suszonymi
pomidorami
w sosie serowym, ziemniaki gotowane
z koperkiem, fasolka szparagowa,
lub
Sakiewka wieprzowa faszzerowana mięsem
w sosie z grzybów leśnych, ziemniaczki
pieczone, kapusta czerwona na winie,
lub
Camembert panierowany podany
z żurawiną, ziemniaczki pieczone
w rozmarynie, sałata.

DESER

Ciasto czekoladowe z gruszką
lub
Tiramisu.

ZIMNA PŁYTA (w formie bufetu)

Mięsa pieczone oraz wędliny własnego
wyrobu,
Wybór serów twardych i pleśniowych,
Półmisek wędlin włoskich,
Nuggetsy z dipami,
Caprese,
Owoce krojone,
Tymbaliki drobiowe,
Roladki z szynki z musem chrzanowym,
Sałatka jarzynowa,
Sałatka nicejska,
Sałatka orientalna z kuskusem,
Pieczywo własnego wypieku i masło.

GORĄCA PŁYTA (w podgrzewaczach)

Krem z pomidora,
Mini burgery,
Przekąski smażone (cebulka, mozzarella,
warzywa panierowane),
Oscypek w boczku.

GORĄCA KOLACJA II (serwowana)

Żurek z wkładką na maślanec.

GORĄCA KOLACJA III

Barszcz z pasztecikami z ciasta francuskiego.

Kontakt:



Adres:

ul. Hutnicza 12
Czechowice-Dziedzice43-502, woj. Śląskie



Telefon:

Krzysztof : 516 833 993
Barbara : 509 329 635



E-mail:

kontakt@staracynkownia.pl
wesele@staracynkownia.pl